SUNDAY MARKET
—EST 2012—
SURABAYA

Sunday, April 8th , 2017

Bringing All Together

The SUNDAY PAPER

Vol. 08/1000 Copy/xx

Newsstand Price $0



Twitter
@sundaymarketSBY

Facebook
SundayMarketSBY

Youtube
Sunday Market SBY

Instagram
@sundaymarketsby

Website
www.sats-co.com

Content Index

◆ The Sunday Paper Vol. 08 ◆

The Sunday Paper 2018 By Sunday Market SBY
Sunday Market SBY 2018 “Bringing All Together”
Design for culture, Here to stay

Contributors
Anitha Silvia, Agus Ega Pamungkas, Claudia Purba, Nita Darsono

Graphic Designer
Abraham Zoesa

Cover by
Claudia Purba

Sunday Market SBY 2018 “Bringing All Together” team:
Akbar Adi Pramanda, Anitha Silvia, Alek Kowalski, Aryanda Nugraha, Claudia Purba, Edbert William, Gagah Diorama, Judith Santika, Mayafiryal Sochmarisanda, Miracle Theo, Muhammad Rizal Dewanta, Niken Yunita, Sarahdiva Audreylia Rinaldy, Yustina Dita

SATSCO HQ
Untung Suropati 82
Surabaya
East Java Indonesia 60264
+6231 5677776

Social
Instagram/Twitter/
Line @sundaymarketsby
FB Page: Sunday Market SBY
www.sats-co.com
sundaymarketsby@gmail.com





SUNDAY PAPER VOL.08

Opening note

TU7U-AN

Perjalanan panjang sudah ditempuh, berpindah - pindah dari satu tempat ke tempat yang lain. Beradaptasi menjadi hal yang sangat biasa bagi kami, begitupun dengan orang - orang yang hidup didalamnya. Bertemu orang - orang baru, yang lama pergi dan lalu seringkali datang kembali untuk berbagai alasan. Perjalanan yang mengasyikkan!

Sejak awal Sunday Market memang didesain tidak untuk menjadi pasar yang glamor, menjadi hanya etalase yang sepi pengunjung dan tanpa makna. Sunday Market didesain untuk menjadi pasar yang ramah, dengan suasana hangat yang tidak angkuh, bisa diakses semua kalangan, semua umur, dengan berbagai ketertarikan yang majemuk.

Panggung musik - musik idealis yang ditawarkan, pasar memorabilia musik yang bikin penasaran, barang - barang lokal desainer setempat (beberapa merek adalah merek yang turut serta dari awal perjalanan Sunday Market dari vol.01 tahun 2012! Salut!), tidak ketinggalan inovasi produk penganan dan kekayaan kuliner tradisional dan masa kini yang semakin memperkaya citarasa. Dan terakhir, perayaan pasar loak yang selalu ramah di kantong dan super gaya dijinjing.

Belakangan kami menambahkan beberapa konten tambahan, ada Sinema Kecil yang siap memutar film - film panjang dan pendek arahan sineas tanah air, area bermain untuk anak - anak dan yang terakhir, kami sangat bersemangat membuka kesempatan semua orang untuk berpartisipasi menjadi penyiar di Sunday Market radio!

Di titik ini kami masih percaya, bahwa Sunday Market harus tetap ada, hidup dan menghidupi semua yang ada di dalamnya. Misi kami untuk menjadi “creative hub” yang bisa menciptakan persimpangan - persimpangan pertemuan antara teman - teman kreatif dengan “jodohnya” (berjejaring dan akhirnya bisa pula jadi berserikat) masih harus dikejar dan semoga panjang umur dan nafasnya.

7 (tujuh) tahun ini masih pendek dibandingkan dengan mimpi - mimpi yang harus diraih, beberapa tahun terakhir pula tongkat estafet sudah mulai dijalankan. Yang akan menjalankan Sunday Market edisi ini adalah teman - teman kolektif muda dari berbagai universitas angkatan ke - 2, dipimpin oleh perempuan muda berdarah Batak yang penuh semangat, Claudia Hana Veronica Purba nama panjangnya. Salami tangannya bila bertemu, dan katakan *“ kita beri kesempatan untuk berlari panjang ”.*

Akhir kata, selamat menikmati Sunday Market vol.01 di tahun 2018 ini, selamat berbelanja dan menikmati musik bagus, salam hangat dari kami semua!

Surabaya, April 2018

- Alek Kowalski -

PERFORMERS

Music Stage



NOSSTRESS
Setelah berulangkali mengalami perubahan sejak tahun 2007, lahirlah trio folk Nosstress di tahun 2008 yang digawangi oleh Man Angga (Gitar/Vokal), Kupit (Gitar/Vokal) dan Cok Bagus (Kajon/Harmonika/Pianika). Dari hanya membawakan cover version secara akustik, Angga, Kupit dan Cok akhirnya bisa menciptakan karya-karya originalnya. Tahun 2017 kemarin menjadi tahun pembuktian keeksisan nosstress yang sebelumnya telah mengeluarkan album yang berjudul Perspektif Bodoh (2011) dan Perspektif Bodoh II (2014) yang sayangnya ingin melengkapi album trilogi mereka Perspektif bodoh karena satu dan lain hal mereka harus menundanya dan mengganti dengan menelurkan album baru “ini bukan nosstress”. Tak mau sendirian, mereka juga mengajak beberapa teman musisi untuk berkolaborasi di pengerjaan album ini. Diantaranya adalah Dadang SH. Pranoto (Dialog Dini Hari, Navicula) yag juga bertindak sebagai produser di album ini, Deny Surya (Dialog Dini Hari), Sony Bono, Wayan Sanjaya, Windu Estianto, Fendi Rizky, dan Dony Saxo.
Bermain dengan blues dan folk dalam alunan pop, Nosstress ingin menyederhanakan kritik, optimisme, dan kepedulian terhadap lingkungan dalam cerita-cerita yang ringan dalam narasi keseharian hidup untuk kita semua, untuk didendangkan dengan suka cita.



DIORAMA
Selector yang akan menampilkan musik Drum and bass nya yang mana akan menjadi dosa besar untuk dilewatkan.



NONARIA
NonaRia baru saja merilis album debut bertajuk “NonaRia” pada januari 2018 lalu. Album ini merupakan sebuah album perkenalan dari NonaRia. Nona Ria merupakan trio wanita bertalenta dengan musik yang unik, terbentuk pada akhir tahun 2012 NonaRia sekarang tampil dengan format baru yang berisikan Nesia Ardi (vokal & snare), Nanin Wardhani (akordeon/piano), dan Yasintha Pattiasina (biola).
Ketiga anggota NonaRia merupakan musisi yang aktif tampil dalam skena musik yang berbeda. Yasintha kerap kali tergabung dalam Jakarta Simfonia Orchestra dan Jakarta Concert Orchestra, Nanin aktif sebagai penata musik latar di beberapa film layar lebar, sedangkan Nesia dipercaya untuk menyanyikan kembali lagu Letnan Hardy dalam album Aransemen Ulang Lagu Orisinil Film Tiga Dara.
Album NonaRia merupakan album impian bersama yang sudah lama dinantikan. Di tengah kesibukan masing-masing anggotanya yang akhirnya berhasil dirampungkan. Lagu-lagu yang diciptakan terinpirasi oleh kejadian sehari-hari di sekitar kita, seperti lagu Antri Yuk! yang menggambarkan keadaan di jalanan ibukota, di mana budaya antri merupakan hal yang sangat langka. lagu Sayur Labu menggambarkan nikmatnya masakan rumahan khas Indonesia; lagu Santai menceritakan suasana santai menikmati senja, dan sebagainya dengan gaya musik NonaRia yang juga terinspirasi oleh musik-musik klasik Indonesia era 50-60an, dengan memadukan irama ragtime ceria dan lirik yang sederhana.



AYREN MAYDEN
Pria yang menyisihkan paruh waktunya untuk bisnis kecil peralatan musik elektronik ini, namanya cukup moncer di gelanggang musik elektronik kota Pahlawan. Tak hanya itu, kepiawaian Ayren Mayden dalam meracik musik diatas cakram padat, tidak patut terlewat.



NIKO STAZA
Selector black metal yang akan menampilkan musik indonesia soul/funk 70 80 an



PHNG
PHNG adalah salah satu partisan dalam kolektif musik bernama Subfaces, yang cukup sering anda lihat berkeliaran di gigs-gigs musik dansa bawah tanah sebagai pemandu cakram, hasrat dan semangat yang cukup ekplosif dalam menjelajahi bebunyian analog hingga digital telah membentuk texture musik yang sangat beragam mulai dari hip-hop,soul,funk,leftside,hingga garage. Maka perkenankanlah PHNG untuk memandu anda berdansa dalam gelaran sunday market ini dengan track-track eklektiknya.

Workshop



DRAWING PARTY CLUB
[[D]rawing [P]arty [C]lub adalah sebuah komunitas menggambar atau [C]lub dari Surabaya yang ditujukan bagi siapapun yang memiliki minat menggambar. Menjadi sebuah wadah kreatif tempat berbagi pengalaman dan pemikiran atau ide-ide liar yang dapat menjadi suatu hal informatif untuk mengembangkan dan mengedukasi dalam hal menggambar, khususnya anggota dan peserta serta masyarakat pada umumnya. Drawing Party Club sering mengadakan [P]arty dengan pertemuan-pertemuan kecil secara rutin.Tak hanya itu, mereka juga menghadirkan para ahli dibidangnya sebagai narasumber. Dengan membawa semangat Tagline yang berbunyi One Percent Skill, Ninety Nine Friendship. Drawing Party Club membuka kesempatan bagi siapapun yang ingin berkreasi dalam seni.

HAND
meet
HAND

HAND MEET HAND
Hand Meet Hand merupakan program yang dikemas melalui acara talkshow dan workshop yang mengangkat bidang industri kreatif dari Surabaya.Program ini sebagai tempat bertemunya para pemuda produktif dan potensial yang memiliki keahlian maupun yang memiliki minat di bidang industri kreatif. Merupakan wadah learning process anak muda Surabaya agar terus belajar dan menjadi pribadi yang rajin berkarya sesuai isu yang mereka minati. Hand Meet Hand yang diadakan secara rutin setiap bulannya ini akan mengangkat lima sektor Art, Craft,Music,Movies, Fashion&Lifestyle.

Film



FILM MUSIK MAKAN
Film Musik Makan merupakan acara kolaborasi pemutaran film teranyar dengan dendang musik dan juga santapan lezat. Diadakan oleh Kolektif sejak 2014, Film Musik Makan menghadirkan kombinasi hidangan nikmat bagi penonton untuk disantap. Tahun ini setelah diadakan di Jakarta dan Bandung Maret lalu, Kolektif bekerjasama dengan Sunday Market dan Qubicle untuk memperluas jangkauan Film Musik Makan ke Surabaya untuk bertemu lebih banyak penonton.

TEKS OLEH
Anitha Silvia

FOTO OLEH
Claudia Purba

ILUSTRASI OLEH
Nita Darsono

INI PASAR PABEAN BUNG!

SELATAN

Matahari terik di Jalan Songoyudan meskipun baru jam 9 pagi. Setelah melewati banyak kendaraan bermotor dan buruh angkut yang membawa hasil palawija di atas kepalanya, saya melipir ke warung kopi milik ibu Maimunah, namun tetap tidak bisa menghindar dari aroma busuk sampah yang menumpuk di muka Pasar Pabean.

Setelah memesan satu cangkir kopi hitam tanpa gula, saya bergerak ke arah selatan mencari sarapan. Siomay babi dan bakpau menjadi pilihan yang menggiurkan di area selatan yang banyak menjual kebutuhan bahan pangan yang banyak digunakan warga peranakan Tionghoa. Tidak lupa membeli kue cinco yang terbuat dari ubi kuning dengan isian kacang, lembut dan gurih. Kerumunan pembeli terlihat di Bakwan Pabean dan Bakwan Gwat yang menjual aneka bakwan siap saji. Harum biji kopi yang digiling oleh Jari Besar menyertai saya kembali ke warung kopi.

Kita akan tahu ini saatnya makan siang saat seorang anak muda dengan seragam kaos dengan tulisan Saudara membawa nampan berisi makanan, mengantarkan pesanan. Saudara menjadi satu-satunya rumah makan yang tersisa di Pasar Pabean, menyajikan chinese food (tentu saja masih ada Depot Ganefo yang berada di selatan Pasar Pabean).

Rumah makan Eng Kie dan Wan Tong yang terletak di komplek Pasar Pabean menyajikan makanan yang biasanya tidak dijual oleh penjual makanan pingir jalan, seperti sarang burung, sirip ikan Hiu, dan abalone yang merupakan makanan istimewa bagi orang Cina.

TIMUR

Pasar Pabean dirancang oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda menjadi pasar modern dengan arsitektur menyerupai hangar dengan fasad berlanggam art deco, menampilkan dua gerbang dua lantai, kokoh menghadap Jalan Songoyudan dan Jalan Panggung.

"This led on the grand art deco facades and vaulted halls of Pasar Blauran (1934) and Pasar Pabean (1938-39), which were not only works of architecture in their own right but also for the first time integrated—or disguised?"—indigenous markets with the façade of the modern city." [2]

Fasad Pasar Pabean di bagian timur adalah pintu utama, dindingnya diberi warna orange, cukup mencolok untuk dikenali di antara tumpukan sampah di sebelah kiri, deretan sepeda motor dan becak di tengah, dan warung kopi serta rombong makanan di sebelah kanan.

Melalui pintu timur adalah pusat perdagangan bawang merah, bawang putih, rempah-rempah, dan palawija lainnya seperti biji kopi, kacang hijau, kacang kedelai, dan sagu. Warna pendar merah dan aroma segar bawang, ditambah lalu lalang para pekerja pasar, dramatis. Bakul bawang merah mendominasi di area timur, membentuk jalan setapak yang menggugah indra, jangan lupa membeli bawang merah yang biasanya didatangkan dari Probolinggo, kualitas terbaik, konon paling sedap untuk membuat bawang goreng. Pasar Pabean secara langsung menjadi media belajar mengenal rempah-rempah yang menjadi alasan kolonialisme di Indonesia. Dengan mata kepala sendiri kita menyaksikan rempah segar seperti jahe, jahe merah, lengkuas, kunyit, daun jeruk, daun salam, daun sereh, asam matang, juga rempah kering seperti kemiri, kayu manis, jinten, cengkeh, dan pala. Bau rempah dengan mudah melekat di hati.

Salah satu rempah yang popular di Jawa Timur adalah keluak. Buah keluak berwarna abu-abu dengan serbuk berwarna hitam di dalam. Keluak menjadi rempah utama dalam pembuatan rawon, sup daging sapi dengan kuah berwarna hitam. Orang Bugis/Makassar memakai keluak untuk membuat sup konro. Orang Singapura juga mempunyai kedekatan dengan keluak, terutama peranakan Tionghoa-nya, salah satunya adalah masakan ayam buah keluak. Nama lain buah keluak adalah kepayang. Tidak heran ada frasa "mabuk kepayang".
Peranakan dishes as ayam buah kuluak, a chicken curry cooked with hard nuts that contain a delicious truffle-like filling. [3]

UTARA

Saya selalu terkesima dengan cepatnya perubahan motif kerudung yang beredar di area garmen, bagian utara pasar. Mulai dari modifikasi bendera Amerika Serikat hingga grafis pisang karya Andy Warhol, semuanya mencolok mata. Lima tahun terakhir kerudung menjadi primadona di area garmen, dengan ragam warna dan gaya yang semarak, harga pun terjangkau.



Batik madura dominan dijual di area ini, mulai dari batik cap sampai batik tulis. Toko Murni menjadi salah satu kios yang menampilkan beragam batik madura dengan motif dan jenis kain yang bisa dipilih sesuai selera dan dompet. Memakai kain batik masih menjadi gaya pakaian sehari-hari warga Surabaya yang berasal dari Madura, suatu pemandangan yang berkesan di kota Surabaya.

BARAT

Pasar ikan menempati area barat, mulai bergerak selepas jam 12 siang. Ikan
Ikan tuna, ikan tongkol, ikan patin, dan ikan bandeng melimpah dengan presentasi yang segar dalam tong plastik atau ban bekas. Ikan kembung, ikan pari, cumi-cumi, sotong, udang, hasil laut yang melimpah tersedia mulai tengah hari hingga matahari terbit. Kios penjual ikan asin, petis, dan terasi berjejer rapih. Dengan mudah kita memilih petis terbaik untuk cocolan gorengan dan rujak cingur.

Para pedagang ikan dan buruh angkut memakai sepatu boots tahan air, pantas untuk ditiru oleh para pembeli yang akan susah menghindar dari genangan air bekas rendaman ikan di lantai. Tidak lupa dengan kejutan wangi parfum karena di sepanjang Jalan Panggung kios parfum bertebaran.

PEKERJA PEREMPUAN

Sambil minum kopi robusta yang masih panas mengebul di warung kopi depan Apotek Songoyudan, mata saya berpapasan dengan para perempuan, buruh angkut. Mereka mengangkut lebih dari 50 kilogram di atas kepala, raut mukanya tegas, leher berkeringat, dan berjalan tegak dan cepat dengan kain batik madura melekat luwes di pinggang. Mereka adalah perempuan dari pulau Madura yang hanya berjarak 15 menit dengan kapal feri dari pelabuhan Tanjung Perak.

Menurut Kuntowijoyo, tahun 1930 separuh lebih orang Madura menyebrangi Selat Madura dan menetap di Jawa, terutama di pojok bagian timur. Rendahnya ongkos perjalanan mendorong mereka pergi ke Jawa. Ekspor tenaga kerja telah menjadi bagian dari ekonomi Madura setidaknya dari abad XIX. Mereka menyediakan jasa menjadi buruh-buruh upahan, kuli, tukang angkut air, tukang angkut barang,

PONTEN UMUM

Saya menemukan tiga ponten umum/toilet umum di area pasar yang juga menyediakan ruang untuk sholat para pekerja pasar, dengan memberi kontribusi sebesar 1000 rupiah untuk buang air kecil dan 2000 rupiah untuk buang air besar/mandi, Kondisi ponten umum yang terbilang kurang bersih menjadi satu-satunya pilihan bagi pekerja dan pengunjung pasar. Sayangnya, pasar terbesar di Surabaya ini memiliki fasilitas sanitasi yang buruk. Terlihat dengan mudah saat hujan turun, banyak titik di dalam pasar, genangan di Jalan Songoyudan pun tak terhelak,

Kondisi ini bertolak belakang dengan rencana semula atas pasar-pasar di Surabaya oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda:

Surabaya formed a Market Authority (Pasarbedjrift) in 1915. The authority set about its task with great thoroughness. Tap water was supplied free of charge. Laborers were hired to sweep up and carry out the rubbish. The veterinary service that had begun in 1931 supervised the sale of meat, for which special stalls were build with tiled floors and gauze screens to keep out the flies. [4]

Pasar Pabean adalah tempat terbaik untuk menyaksikan bagaimana perekonomian Surabaya bergerak. Sebagai salah satu pusat perdagangan di Surabaya, dimana ekonomi formal dan informal berkelindan, patut diperjuangkan keberlangsungannya.



[1] *Handinoto. 2015. Komunitas Cina dan Perkembangan Kota Surabaya (Abad XVIII sampai Pertengahan Abad XX). Yogyakarta: Penerbit Ombak. Hal 227-228.*
[2] *Dick, H.W. (Howard W.). 2002. Surabaya, City of Work: A Socio-economic History, 1900-2000. United States of America: Center for International Studies Ohio University. Hal 194-195.*
[3] *Duruz, Jean, and Gaik Cheng Khoo. Eating Together: Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapore. Selangor: Strategic Information and Research Development Centre (SIRD).*
[4] *Dick, Op.Cit. Hal 193-194.*

PASAR PABEAN

Dalam Genggaman Secangkir Kopi Hitam

"Dulu waktu saya kecil, pasar ramai 24 jam, sekarang tidak lagi. Makanya kami buka mulai jam 5 pagi sampai 5 sore saja. Setelah sore habis, sepi di sini. Dulu pedagang sayur ramai dari sore hingga pagi, sekarang hanya mulai selepas tengah malam."

TEKS OLEH
Anitha Silvia

FOTO OLEH
Claudia Purba

ILUSTRASI OLEH
Nita Darsono



"Dulu waktu saya kecil, pasar ramai 24 jam, sekarang tidak lagi. Makanya kami buka mulai jam 5 pagi sampai 5 sore saja. Setelah sore habis, sepi di sini. Dulu pedagang sayur ramai dari sore hingga pagi, sekarang hanya mulai selepas tengah malam."

Sambil menikmati secangkir kopi hitam, pemilik warung kopi di muka Pasar Pabean, depan apotik Songoyudan (dia memberi ancer-ancer lokasi warungnya karena tidak ada papan nama atau nomor kios) bercerita dengan lancar mengenai Pasar Pabean. Pria berusia 30tahunan ini bekerja bersama orang tua laki-lakinya, bergantian menjaga warung kopi yang dikelola sejak awal tahun 70an.

Kopi hitam diseduh di dalam cangkir yang berpuluh-puluh tahun usianya, berlabel kopi "Jari Besar". Sambil menguyah pisang kapok rebus yang manisnya menyatu dengan rasa kopi robusta. Warung bergaya seperti bar, satu meja yang dikelilingi oleh pelanggan yang duduk bersama dalam satu kursi panjang dari kayu. Pemilik kedai selalu ramah bertukar cerita dengan pelanggan yang singgah. Obrolan mulai dari kenaikan harga bawang merah hingga para pengunjung yang tidak rela membayar jasa parkir sepeda motor.

"Kopi, rokok siji, piro?"
"enem ngewu"
"wingi kurang sewu"

Pelanggan datang silih berganti, mereka paling lama hanya menghabiskan waktu 15 menit untuk istirahat atau menunggu pekerjaan. Seorang pekerja pasar membawa bungkusan nasi yang dia beli di nasi madura kenamaaan Bu Moa, meminjam sendok ke empunya warung kopi sambil memesan teh hangat. Siang yang masih padat dengan lalu-lalang buruh angkut yang membawa hasil palawija.

Warung ibu Maimunah yang juga menyajikan kopi hitam Jari Besar, membuka warung sejak orang tuanya, Moh. Soleh, tahun 1953. Selain menyajikan kopi hitam, teh hangat, es teh (memakai teh tubruk merek Villa), dan air dingin, ibu Maimunah memasak sayur sop dan rawon. Tahu goreng dan roti sisir merek Paulus menjadi jajanan yang selalu ditawarkan. Warung ini buka hampir 24 jam, pagi – sore dikelola oleh ibu Maimunah, malam dikelola sang suami. Bangunan dari material kayu dan keber berwarna hijau membawa suasana teduh dan menjadi persinggahan yang nyaman untuk para pekerja dan pelanggan. Ditambah alunan musik dangdut dari radio Suara Giri FM yang selalu diputar.

Warung minuman milik ibu Elita yang berada di Jalan Songoyudan menjadi primadona para pekerja baik pekerja pasar maupun pekerja yang berkantor di Jalan Kembang Jepun. Beliau melanjutkan usaha orang tuanya yang dimulai tahun 1930an di lokasi yang sama, sebuah ruang selebar 1 meter lebih sedikit dan kedalaman sekitar 6 meter, buka mulai jam 7 pagi sampai jam 4 sore, hari Minggu tutup. Es sirup merek Siropen menjadi favorit para pekerja dalam melawan haus dahaga akibat teriknya Surabaya. Para pelanggan juga bisa menitipkan kopi yang belum habis, cangkir kopi ditutup dengan lepek, mereka bisa sewaktu-waktu kembali ke warung setelah bekerja.

Warkop Biru, warung kopi di dalam area pasar ikan, buka jam 11 siang sampai jam 12 malam, pelanggannya adalah pekerja pasar ikan, lebih banyak yang "take away" ketimbang minum di warung. Warkop Biru juga memakai kopi bubuk Jari Besar, secangkirnya 4000 rupiah. Jika hendak minum di dalam warung, kita harus melepas alas kaki, maklum area pasar ikan penuh dengan genangan air bekas rendaman ikan. Minum kopi panas dengan udara sejuk akibat tumpukan es batu yang bertebaran di area pasar ikan, menyaksikan keriuhan transaksi hasil laut, suatu kenikmatan tersendiri.

Warkop Cak Ran yang berada di persimpangan Jalan Gambir dan Jalan Panggung menjadi titik favorit para pekerja pasar ikan dan pelanggan. Warung kopi yang juga menyediakan rokok eceran, beragam jajanan, nasi bungkus, dan air mineral dalam kemasan, kebutuhan logistik para pekerja pasar ikan. Jam 1-3 siang menjadi masa yang paling riuh akibat aktivitas bongkar muat hasil laut di Jalan Panggung dan Jalan Gambir. Warkop



Cak Ran juga menjadi tempat yang murah meriah untuk menyaksikan matahari tenggelam.

Ada satu warung kopi di area garmen, di gang Ketapang, bercat biru, dikeliling dua rombong nasi goreng dan bakso. Seorang pria berusia 30 tahunan mengelola warung kopi ini sejak akhir tahun 2000an. Kopi hitam racikannya rasanya lebih kuat, hasil seduhan bubuk kopi yang dibelinya di Kenjeran, bukan Jari Besar! Harga per kilo kopi bubuk cap Jari Besar menembus angka 65.000 rupiah, terlalu mahal untuk warung kopinya yang mematok harga secangkir kopi 2.500 rupiah, meskipun menurutnya kopi Jari Besar memiliki kualitas kopi robusta yang cocok dengan lidah orang Surabaya.

JARI BESAR

Mulai dari Warkop Biru sampai warung ibu Elita, mereka memakai kopi bubuk cap Jari Besar, kadang-kadang disebut kopi cap jempol karena tampilan gambar logonya menonjolkan jempol seorang pria berpakaian necis. Kopi bubuk dikemas ukuran 250 gram dalam bungkus plastik, jika membeli kiloan bisa dibungkus dengan kertas coklat. Jari Besar berada di Pasar Pabean Stand A-6, menggiling kopi mulai pagi hingga siang hari.

Jari Besar berdiri sejak tahun 1964, sekarang sudah dikelola oleh generasi ke-2. Kios terbilang tidak besar, satu ruang untuk pengepakan dan penjualan, satu ruang untuk penyimpanan dan penggilingan biji kopi robusta yang diambil dari Kalibaru, Banyuwangi. Jari Besar terbilang rajin merilis merchandise untuk para pelanggannya, seperti kalender, cangkir, dan kaos. Kebanggaan tersendiri bagi para pelanggan untuk memiliki souvenir Jari Besar.













WARUNG KOPI, RUMAH KOPI

"1675. Raja Charles II menutup semua kedai kopi di London karena diduga menjadi tempat perkumpulan untuk merencanakan makar."[1]

TEKS OLEH
Anitha Silvia

FOTO OLEH
Anitha Silvia

ILUSTRASI OLEH
Nita Darsono



WARUNG KOPI

Hidup di Jawa Timur, warung kopi (warkop) akan mudah ditemukan, di depan stasiun kereta api, di depan masjid, di dalam pasar, pojokan jalan, perempatan jalan, hingga di tengah-tengah komplek makam. Bagi seseorang yang menikmati secangkir kopi dan pisang goreng sambil ngobrol ngalor kidul dengan kawan atau keluarga di sebuah warung kopi di pusat kota, mungkin mengingatkan suasana di kampung yang santai, menciptakan kenyamanan.

Jawa Timur adalah salah satu pusat perkebunan kopi sejak era kolonial. Kopi robusta dari perkebunan di Kalibaru, Jember, Malang, dan Jombang, dijual dengan tingkat gilingan yang berbeda. Kopi dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air panas, diaduk dengan sendok, diberi tambahan gula putih atau susu kental manis, disebut dengan kopi tubruk. Tulungagung sebagai salah satu kota yang memiliki puluhan warkop yang tersebar

April 2018
The SUNDAY PAPER
www.sats-co.com

merata di setiap kelurahan, memilih gilingan kopi yang sangat halus karena ampas kopi dipakai untuk "nyete" seperti yang banyak dilakukan di warung kopi di Lasem, Jawa Tengah. Di Surabaya lebih menyukai gilingan yang tidak terlalu halus, sehingga rasanya tidak terlalu pahit.

Salah satu warkop yang terkenal di Surabaya adalah Warkop Sarkam yang adalah akronim dari pasar kambing. Warkop yang merupakan bisnis keluarga (sudah berjalan 2 generasi) ini berada tepat di sebelah kios daging kambing di Jalan Nyamplungan, kawasan Ampel, Surabaya Utara. Menempati ruang tidak lebih dari 36 meter persegi, dengan dua sisi ruang terbuka, hanya ada satu meja bar dan satu meja untuk bermain kartu, dan banyak kursi kayu panjang. Kipas angin, kalender, dan TV layar datar menempel di satu sisi ruang. Pemilik kedai sekaligus peracik kopi menjadi pusat dari ruang ini, dia berdiri berjam-jam melayani pelanggan yang terus berdatangan.

Terdapat papan informasi yang mencantumkan harga per gelas kopi, mulai dari ukuran kecil, sedang, dan jumbo, hanya 2500 – 5000 rupiah saja. Informasi lainnya adalah siapa yang meninggal dunia di kawasan Ampel karena pelanggan warkop Sarkam adalah warga sekitar Ampel. Tidak lupa informasi mengenai password wi-fi yang hampir tiap hari diganti password-nya.

Warkop Sarkam yang buka 24 jam seperti kedai Mamak (kedai minuman dan makanan yang dikelola oleh warga Tamil muslim) di Semenanjung Malaysia, tempat andalan untuk cangkruk.

"The mamak stalls convenient locations and opening hours—in almost every suburb and urban neighbourhood on the west coast of Malaysia, open twenty-four hours or till late, almost every day of the month, 365 days a year—make them democratic and popular places. The mamak stall providing a public sphere for discussion of the latest news and politics".[2]

Warkop Sarkam menyajikan nasi bungkus yang harganya tidak mencapai 10.000 rupiah dan gorengan 1000 rupiah. Kita bisa berlama-lama di sana, hanya dengan memesan satu cangkir kopi dan makan gorengan, tanpa ada mata yang mengusir. Sekumpulan pria main kartu sambil bercerita, bertukar pendapat, santai menghabiskan siang. Surat kabar harian diletakkan di meja, menjadi salah satu materi obrolan saat cangkruk. Tidak ada larangan merokok di warkop ini, asap mengebul tanpa henti.

Rumah Kopi

Perjalanan saya terakhir di kota Ambon, menyisakan manis yang tak habis-habis. Salah satu penyebabnya adalah rumah kopi. Memilih sarapan di rumah kopi Sariwangi di Jalan Setiabudi lalu lanjut ke rumah kopi Joas di persimpangan Jalan Sam Ratulangi dengan Lorong Arab. Sarapan kopi susu, tapi susu (kental manis) sedikit saja, biar terasa kopinya. Tidak lupa memesan sukun goreng dan roti porcis (semacam pukis), makan selagi hangat.

Rumah kopi tersebar di Sumatra, Kalimantan, Sulawesi, juga Ambon. Rumah kopi menyajikan kopi teknik saring. Kopi saring penyajiannya mirip dengan kopi gaya turki, menggunakan teko panjang untuk memasak kopi dan diberi susu kental manis, gaya yang popular di Asia Tenggara, mulai dari Hanoi hingga Ambon.

Rumah kopi biasanya menempati ruang panjang satu lantai, memakai kipas angin, area meracik pesanan minuman di bagian belakang atau di bagian muka. Kasir di bagian muka atau bisa juga di bagian belakang. Meja bundar atau kotak terbuat dari marmer atau kayu dengan kursi plastik atau kursi kayu, memenuhi ruang. Papan informasi menu menempel di dinding samping. Kalender lebih dari satu berjejer rapih.

Di Banda Aceh, rumah kopi Beurawe buka sebelum Subuh dan tutup sebelum Magrib, waktu terbaik untuk ngopi memang pagi hari atau sepanjang matahari bersinar. Rumah kopi yang paling popular di Manado adalah rumah kopi Tikala, sejak tahun 1939. Di kawasan Pecinan di Manado, Pasar 45, mudah menemukan rumah kopi, salah satunya rumah kopi Bersehati, Selain kopi saring, tersedia menu roti panggang srikaya dan beragam kue tradisional. Rumah kopi di Manado buka pagi hingga siang atau paling lambat sore hari.

Rumah kopi di Pekanbaru dan Siak selain menyajikan kopi saring juga menyediakan makanan berat untuk sarapan dan makan siang seperti mie ayam dan mie sagu, makanan halal, sehingga semua kalangan, agama apapun berbaur di dalam satu rumah, rumah kopi. Rumah kopi di Medan, Pekanbaru, Pontianak, dan Manado mengingatkan saya dengan kopitiam yang tersebar di Malaysia dan Singapura

"Kopitiam (Hokkien for "coffee shop") considers a cosmopolitan space welcoming diversity and critical democratic discourse across race, class, gender, and age.[3]

---

[1]Coffea. 2018. Majalah Tempo (edisi 26 Maret – 1 April 2018). Hal 59

[2]Duruz, Jean, and Gaik Cheng Khoo. Eating Together: Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapore. 2015. Selangor: Strategic Information and Research Development Centre (SIRD). Hal. 68.

[3]Ibid. Hal 25.

SUROPATI 84
a qubicle center



Indonesia's Integrated Media for the Gen Y and Z.

Our integrated way comes through multiple channels consisted of many Gen Y and Z interest developed by communities across Indonesia. Through our channels, we believe that with empower one, we'll inspire many.

Besides online (www.qubicle.id), we also have an offline called Qubicle Center; two in Jakarta and one in Surabaya.

Qubicle Center Suropati 84 consist White Studio (a home good store and decoration), Cassia (a design product studio), Cafetaria, and multipurpose space. Also we enables Indonesian millennial and communities to interact, to grow, and get inspired. Equipped with curators that would arrange workshops and showcases for patrons to showcase their varied passion. Qubicle is a hub of communities.

SUROPATI 84
a qubicle center
Jl. Untung Suropati 84, Surabaya 60264 | E. info@qubicle.id | www.qubicle.id | @qubicle_suropati84















SUNDAY MARKET MERCHANDISE

T-shirt
Black / Navy / Grey
IDR 100.000

Totebag
Black /White
IDR 100.000

Sweater Black
IDR 150.000

Leather Book Cover
Revolt Industry
IDR 300.000

For more Information & order,
Line : @sundaymarketsby
Instagram : sundaymarketsby

Sunday Market "Bringing All Together"
|| THE SPONSORS

Orgabized by

SATS ·CO·

Official Venue

TOWN SQUARE SURABAYA

Official Sponsor



Official Partnership



Official Media Partner




SUNDAY MARKET
EST 2012
SURABAYA
"Bringing All Together"
Design for culture, Here to stay